

MENUS DU 17 AU 23 JUIN 2024(5)

MIDI

LUNDI 17	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Friand au fromage Chili con carne O Rouy Fruit de saison</p>
MARDI 18	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Macédoine mayonnaise Poulet Rôti  Purée de pomme de terre Fourme d'Ambert AOP  Fruit de saison</p>
MERCREDI 19	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Melon Rognons sce madère Riz pilaf Bleu d'Auvergne AOP  Fraises Chantilly</p>
JEUDI 20	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Salade verte Omelette aux pommes de terre O Chèvre Flan aux œufs maison</p>
VENDREDI 21	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Salade de perles au jambon poisson pâné Epinards à la crème Fournols Fruit de saison</p>
SAMEDI 22	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Salade tomates mimosa Sauté de porc  Petits pois/carottes Faisselle de DOUILLOUX  Banane</p>
DIMANCHE 23	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Terrine de poisson Rôti de veau (Haute_Loire)  Gratin de pommes de terre Tome de DOUILLOUX  Clafoutis aux abricots</p>

MENUS DU 17 AU 23 JUIN 2024(5) SOIR

LUNDI 17	 <p>CUISINE MAISON</p>	Potage de légumes BIO Œufs durs sauce Aurore Cantal AOP  Compote MAISON
MARDI 18	 <p>CUISINE MAISON</p>	Soupe à l'oignon + garniture Flan de courgettes Saint-Nectaire AOP  Semoule au lait
MERCREDI 19	 <p>CUISINE MAISON</p>	Potage de légumes Salade de pâtes courgettes Tome blanche Fruit de saison
JEUDI 20	 <p>CUISINE MAISON</p>	Potage de légumes jambonnette Tome de Savoie AOP  Fruit de saison
VENDREDI 21	 <p>CUISINE MAISON</p>	Potage de légumes Tarte aux poireaux Camembert Mirabelles au sirop
SAMEDI 22	 <p>CUISINE MAISON</p>	Potage de légumes Terrine de campagne Emmental Crème dessert
DIMANCHE 23	 <p>CUISINE MAISON</p>	Potage de légumes Salade de pâtes au Cervelas Brie Purée de poires